



Stredná odborná škola
Ul. sv. Michala 36, 934 80 Levica

študijný odbor: 6421 4 spoločné stravovanie

KZ 42/2013

SLOVTERMAE, Kúpele Diamant Dudince, s.p. Kúpeľná 107, 962 71 Dudince	
Dátum:	- 9 -05- 2013
Podpis študenta:	1031
Podpis pedagóga:	1
Číslo spisu:	
Výstupný:	

DOHODA o zabezpečení odbornej praxe žiakov SOŠ v Leviciach

uzatvorená medzi riaditeľom SOŠ v Leviciach
Mgr. Zuzanou Nemčokovou

a organizáciou :

SLOVTERMAE, Kúpele Diamant Dudince, s.p., KÚPEĽNÁ 107, 962 71 DUDINCE

Obsah dohody:

A/ ORGANIZÁCIA

1. Zabezpečiť v dobe od 20.05.2013 do 31.05.2013 požadované podmienky pre vykonanie odbornej praxe žiaka(čky)
meno a priezvisko MICHAL KLIMENT
2. Uskutočniť vstupnú inštruktaž (školenie) žiakov z oblasti ochrany a bezpečnosti zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany.
3. Zabezpečiť pre žiakov vhodné pracovné podmienky v pracovnom čase stanovenom Zákonníkom práce.
4. Poveriť pracovníka (čku) P. DARINA CHRIENOVIA zodpovedného za odborné vedenie žiakov a evidovanie ich dochádzky na odbornú prax.
5. Umožniť žiakom získať maximum teoretických a praktických skúseností, prehliť praktické zručnosti získané v 3- ročnom učebnom odbore kuchár, hostinský, cukrár, čašník s cieľom rozvíjať podnikateľské myslenie vo všetkých oblastiach hotelového produktu.
6. Po ukončení odbornej praxe vyznačí jej absolvovanie na priloženom Potvrdení o absolvovaní odbornej praxe.
7. V prípade výchovných a organizačných problémov je nutné konkrétny prípad riešiť s riaditeľstvom SOŠ.
8. Riaditeľstvo SOŠ uvíta krátke hodnotenie odbornej praxe žiakov.

B/ ŠKOLA

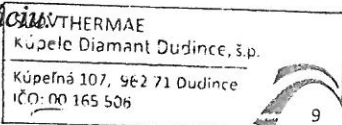
1. Poučí žiakov o dôslednosti dodržiavania bezpečnostných, hygienických a protipožiarnych predpisov.
2. Upozorní žiaka(čku) na povinnosť pravidelnej dochádzky na odbornú prax.
3. Upozorní žiaka (čku), že absolvovanie odbornej praxe v rozsahu spolu 70 hodín je podmienkou postupu do ďalšieho ročníka.
4. Zabezpečí, aby si žiak(čka) viedla Denník odbornej praxe, v ktorom si bude zaznamenávať vykonávané práce, postrehy a nové poznatky. Denník bude zároveň slúžiť ako prostriedok kontroly pravidelnosti dochádzky na prax.

5. Na základe získaných vedomostí a skúseností je žiak(čka) povinný(á) písomne vyhotoviť správu o absolvovaní odbornej praxe v určenom rozsahu a náležitostiach.
6. Umožní a podporí aplikáciu získaných skúseností a vedomostí žiakov z odbornej praxe na teoretickom vyučovaní a pri spracovaní prípadovej štúdie návrhu podnikateľského zámeru a plánu ubytovacieho zariadenia.
7. V prípade signalizovania akýchkoľvek problémov súvisiacich s prevádzkou práce zabezpečí ich riešenie.
8. Vyučujúce odbornej praxe vykonajú návštevu s cieľom kontroly priebehu praxe.

C/ Rámcová obsahová náplň odbornej praxe

1. Hlavné úlohy a poslanie podniku
2. Organizačná štruktúra podniku
3. Práca vo výrobnom stredisku
 - alternatívne stravovanie a diétne jedlá
 - jedlá cudzích kuchýň
 - vidiecka strava a regionálne jedlá
 - príprava jedál na osobitné druhy slávnostného stolovania
 - práca s modernými technologickými zariadeniami
 - normovanie jedál
 - prevádzková evidencia vo výrobnom stredisku
4. Práca v odbytovom stredisku
 - servis jedál cudzích kuchýň
 - obsluha pri slávnostných hostinách
 - práca čašníka pri stole host'a – flambovanie, miešanie šalátov, dochucovanie jedál
 - vyúčtovanie s host'om
 - práca s registračnou pokladňou
 - prevádzková evidencia v odbytovom stredisku
5. Práca v bare
 - práca v dennom bare
 - práca v nočnom bare
 - príprava nealkoholických a alkoholických miešaných nápojov

Za organizáciu:



riaditeľ organizácie

Za školu:

Stredná odborná škola,
Ul. sv. Margity 80, Levica
IČO: 0033356, IČD: 002121804

Mgr. Zuzana Nemčoková
riaditeľka školy

V Leviciach